

粉末・冷凍山芋まで、
厳選された原材料と最新の技術を。

徹底したトレーサビリティが当社の誇りです。



株式会社サンライフーズ

☎048-600-3772 FAX.048-600-3773

http://sunrai-foods.com/

全国乾麺新聞

発行所
全国乾麺新聞社
郵便番号 103-0026
東京都中央区日本橋兜町15の6
電話(3666)7900
FAX(3669)7662
編集発行人 安藤剛久
(毎月1回25日発行)
定価 1部 300円



—銀座に来て良かった—



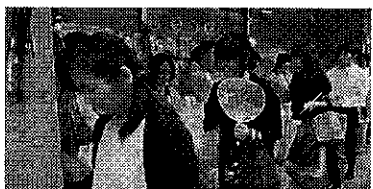
—開始前に長い行列—



—前準備が大変—



—何処のそうめん?—



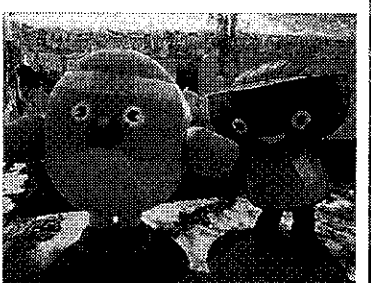
—くまモンも応援—



—高尾会長くまモンとあいさつ—



—今夜は「そうめん」にしよう—
於：製粉会館玄関前



—めじろん・そばっちの共演—



—仲良しです—

梅雨空を飛ばす夏空のもと—

「そうめんの日」サンプリングイベント

全国乾麺協同組合連合会では、7月6日(木)東京・製粉会館玄関前、7月7日「そうめんの日」銀座数寄屋橋公園で、乾したけ業界とコラボしてサンプリングを実施した。今年は、2日間ともに好天に恵まれ実施することができた。

6日の製粉会館玄関前で、7月6日(木)東京・製粉会館玄関前、7月7日「そうめんの日」銀座数寄屋橋公園で、乾したけ業界とコラボしてサンプリングを実施した。今年は、2日間ともに好天に恵まれ実施することができた。

は、すっかりサンプリングが定着し、12時開始前から列ができ、500人分用意したそうめんが30分で配布終了した。気温も上昇し、そうめん日和でもあった。7日の七夏の銀座数寄屋橋公園では、今年も乾したけ業界と二階にサンプリングを実施した。ゆるキャラで人気のくまモン、めじろん、そばっちも応援に駆けつけ、サンプリング会場を盛り上げていた。準備した1500人分9000食が瞬時に完売した。準備には、大手製粉会館の応援もあってスムーズな進行、サンプリングを終了した。主催者は「心配した天気も6日、7日とそうめん日和に恵まれ、そうめんのPRが出来た。」話していた。

七夕

暑い日が続きますね。もと日本人は、お盆に玄米を主食としていたため、ビタミンB不足の心配はなかった。しかし玄米から精製された白米を主食とするようになり、ビタミンBを多く含む米ぬかや胚芽部が取り除かれてしまい、ビタミンBの摂取が減少。江戸時代には脚気という疲労感、倦怠感などが起こる病気が流行したといわれている。▼現代では、他の食材からビタミンBを摂れば不足することはないが、乱れた食習慣や糖質中心の食事をしていいる方は注意が必要。夏場、糖質が多い食事になることに加え、ビタミンBは水溶性のビタミンなので、汗とともに失われやすいこともあり、ビタミンB不足になりやすい。白米を玄米や胚芽米に変え、パンは全粒粉パンを選ぶと普段の食生活で効率的にビタミンBを摂取することができる。▼また、ビタミンBはにんにくや玉ねぎ、ニラなどの臭

暑中お見舞い申し上げます

平成二十九年盛夏
全国乾麺協同組合連合会
役員一同

一文 月一

7月は文月(ふづき、ふみづき)。現在では新暦7月の別名としても用いる。文月の由来は、7月7日の七夕に詩歌を献じたり、書物を夜風に曝す風習があるからというのが定説となっている。七夕の行事は奈良時代に中国から伝わったもの。稲の穂が含む月であることから「含み月」「穂含み月」の意であるとする説もある。他に好きな別名で「七夜月(ななよづき)」がある。英語ではJuly。「7」は、「しち」の他に「なな」とも呼称する。歴史的には「しち」が古い。「しちがつ」と呼ぶ。近年では「1月(いちがつ)」と聴き違えるという理由から、わざと「なながつ」とも呼称する。政府の公式発表時においても「なながつ」と呼称することがある。



めん用粉 めんたくみ

生地伸びが良く作業性が抜群です。艶がありなめらかで弾力に優れた食感が特長です。手打ちうどん専用粉の決定版です。



中華めん用粉 特ことぶき

当社の代表的な中華めん用粉です。なめらかでコシの強い食感に仕上がります。

日本製粉株式会社 <http://www.nippon.co.jp>

東京支店 TEL.(03)3350-2440-1 高松営業所 TEL.(087)851-5220
関東支店 TEL.(03)3350-3604 広島支店 TEL.(082)243-2200
仙台支店 TEL.(022)711-1157 福岡支店 TEL.(092)451-5711
名古屋支店 TEL.(052)203-1243 札幌支店 TEL.(011)261-2481
大阪支店 TEL.(06)6448-5745



おいしいめん作りは
まず小麦粉選びから。



北海道産地粉のもっちりした粘りと弾力。
北海道の恵みが、麺を美味しくします。

(標準値)灰分 0.36%
粗蛋白 8.5%
(重量)NET 25kg

日清製粉株式会社 営業本部営業部 〒101-8441 東京都千代田区神田錦町1-25 TEL.03(5282)6369
会社制業務用お役立ちサイト e-創・食Club! <http://www.e-sousoku.com>

HACCP義務化に向けて

B基準作成へ始動

全国乾麺協同組合連合会は6月27日、製粉会館5階会議室において、厚生労働省が義務化するHACCPのB基準を作成する、第1回B基準作成委員会(委員長中山正夫氏・技術士)を開催した。委員会には、B基準の手引きを作成するにあたり、農林水産省の補助事業となることから、農林水産省及び受託先の一般財団法人食品産業センターも出席した。

小麦粉実需者団体総会開催

原料価格の安定対策、需要拡大図る

平成29年度事業として



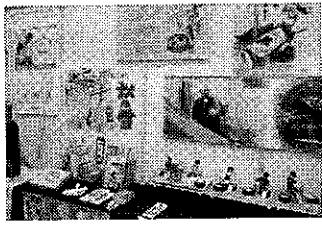
7月7日はそうめんの日
平安の昔から七夕に伝わる爽やかな味
七夕に「そうめん」願い事が叶う。

冒頭、全国乾麺協同組合連合会から「去る6月14日、HACCP義務化に伴い、厚生労働省が示したA基準、又はB基準の設定を示されたことを受けて、乾めん業界はB基準を設定することを決定した。」と報告をした。

小麦粉2次加工業界で組織している全国小麦粉実需者団体協議会(会長飯島延浩氏)は7月5日、東京日比谷・松本会館で総会を開催した。

食育推進全国大会 in おかやま

「そうめんの日」に因んで参加



「松の雪」の展示

「そうめん条例」を可決

発祥の地とされる桜井市

奈良県桜井市は「そうめん発祥の地」とされ、「三輪そうめん」の産地である。三輪そうめんの普及を促す条例が可決された。桜井市では、特産品「三輪そうめん」が、1990年ごろをピークに出荷量が減少していることを憂慮。その原因として、お中元に「三輪そうめん」が選ばれにくくなったことが一因とされている。近年も消費が伸び悩んでいた。

この背景から6月19日、奈良県桜井市議会では、「三輪そうめん」を食べる習慣を広める」とする条例を可決した。市議は、「行政も事業者も市民も、三輪そうめんを盛り上げていくという気運が高まれば」と話した。市は、条例をもとに、「三輪そうめん」の普及促進」と食育の最後として、三輪そうめんを食べる習慣を呼びかけるなど、消費の拡大に努める方針。条例は、本年7月7日「そうめんの日」から施行される。

土三寒六常5升

○ 消費者庁は、原料原産地表示の義務化について6月8日第40回食品表示部会、29日第41回食品表示部会を開催した。議論も大詰め。

○ FOOMA JAPAN 2017 国際食品工業展(主催:一般社団法人日本食品機械工業会)を6月13日から16日、東京ビッグサイト東展示場1~6ホールで開催した。期間中の入場者は、昨年を大幅に上回り100,411人。

○ 農林水産省の「消費者の部屋」で6月26日(月)から30日(金)までの間、7月7日そうめんの日と乾したけの日がコラボして商品の展示をしてPRした。消費者の部屋に隣接したレストラン咲くらでは「そうめんと乾したけ」を使っ



—アンケートしよう—



—農水省:消費者の部屋展示—



—消費者の部屋特別展示案内—

の季節限定のそうめんを販売した。



—審査員・判定員・検査員合同会議—

食育推進全国大会は、食育月間における中核的行事として、食育に対する国民の理解を深めることに食

育の取組への積極的な参加を促し、もって国民の健全な食生活と豊かな人間形成に大きく付与することを目的として開催している。

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

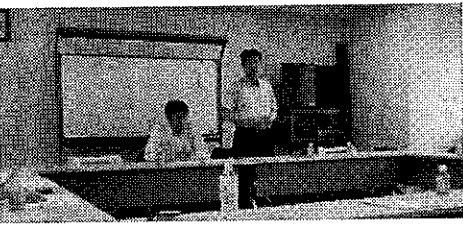
第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、

第12回食育推進全国大会 in おかやまは、6月30日、



—KFC役員会—

全乾麺・KFC役員会勉強会事業など協議

全乾麺・KFC(会長北

館充氏)は、6月22日製

粉会館5階会議室で役員会

を開催して、平成29年度勉

強会事業及び全体会議の開

催内容について協議。その

結果、勉強会は5月につ

いて、全体会議は5月とど

んを視察することを決め

た。

“食卓に新しい風”



日東富士製粉株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川1-3-17 新川三幸ビル

永年培われた技術と、時代のニーズに応じて生まれた最高級の麺用粉です。

営業部/TEL03(3553)8784
静岡営業所/TEL054(334)2315
名古屋営業所/TEL0562(33)2141
仙台営業所/TEL022(782)8611
大阪営業所/TEL078(291)5158

【力強いコシのある食感】
手打製法に最適な小麦粉と、強力なグルテンを配合し、コシのある食感を演出しています。

【明るい黄色みのある色相】
小麦本来の色と、こだわりの色調を演出しています。

【上品な小麦の旨みと風味】
上質な小麦と、こだわりの製法で、上品な旨みと風味を演出しています。

【手打ちうどん・そば・冷麺・乾麺】
食卓の水ジョーニングイメージ。

【めんちから】
めんちから。

昭和産業株式会社
本社 東京都千代田区千代田2-2-1
TEL (03) 3257-2904
http://www.showa-sangyo.co.jp

食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査

—HACCPを導入済みの企業は29%、導入途中の企業は9%—

農林水産省は、平成28年食品製造業におけるHACCP導入状況実態調査を行い、その結果を発表した。

【調査結果の概要】

- 食品製造業におけるHACCPの導入状況（平成28年10月1日現在）
 - 既にHACCPを導入済みの企業（「すべての工場」又は「一部の工場」で導入）は28.6%で、平成27年度調査（23.1%）に比べ5.5ポイント上昇した。
 - また、「導入途中」と「導入を検討」を含めた企業の割合は、6割となった（図1-1）。
 - これらの結果は、昨年、厚生労働省で行われた「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」において、HACCPの制度化について議論されたこと等の影響が考えられる。
 - 販売金額規模別にみると、「導入済み」の企業は、年間の販売金額が100億円以上では8割以上である一方、1億円未満の企業は2割以下となり、企業規模により差が見られる（図1-2、1-3）。

図1-1 HACCPの導入状況（全体）

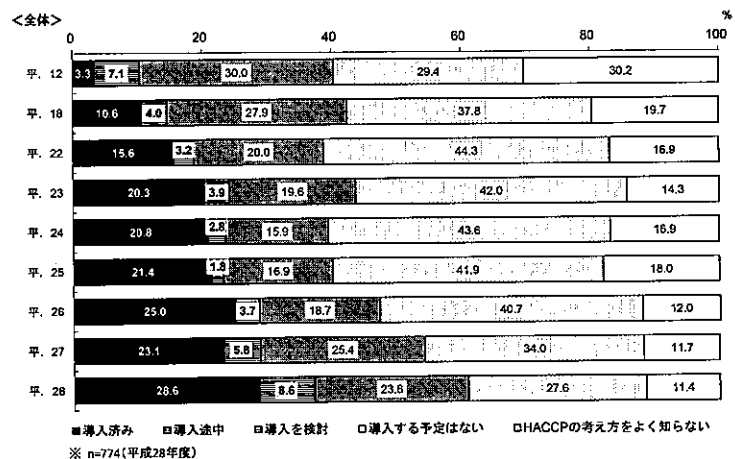


図1-2 HACCPの導入状況（販売金額規模別）

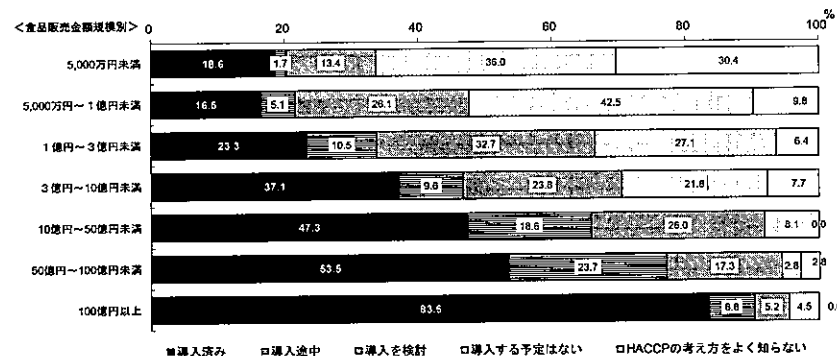


図1-3 a HACCPの導入状況（販売金額規模 1億円未満・年度別）

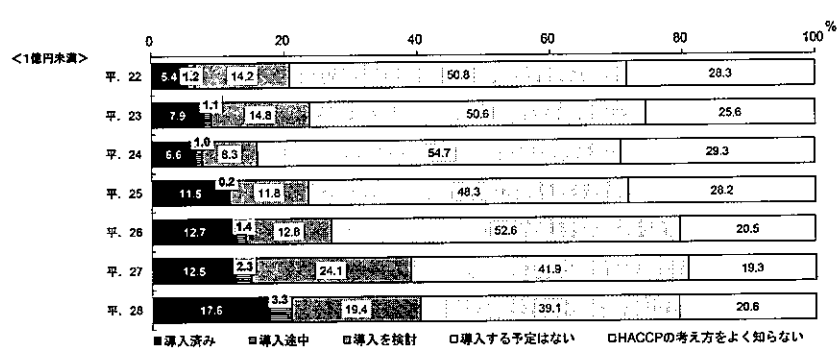


図1-3 b HACCPの導入状況（販売金額規模 1億～50億円・年度別）

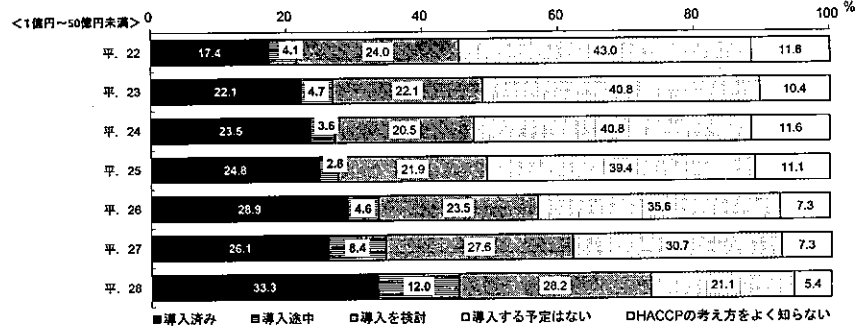
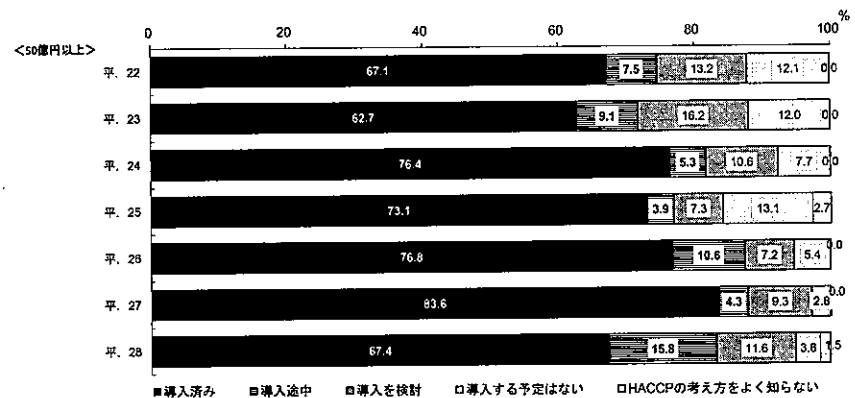
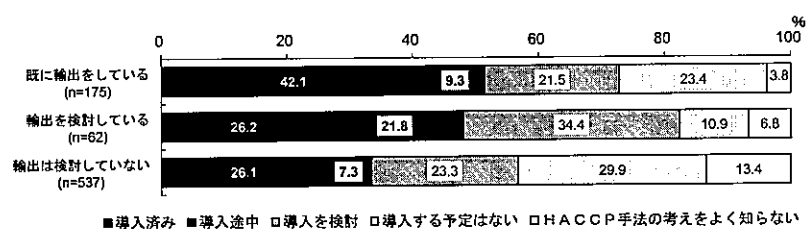


図1-3 c HACCPの導入状況（販売金額規模50億円以上・年度別）



- また、輸出の状況別にみると、「既に輸出をしている」と回答した者の42.1%が「導入済み」と回答しており、「輸出を検討している」と回答した者の26.2%、「輸出は検討していない」と回答した者の26.1%よりも高かった（図1-4）。

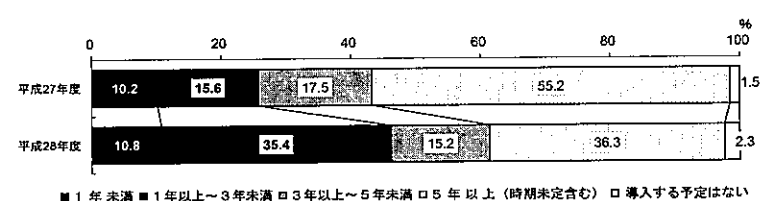
図1-4 HACCPの導入状況（輸出の状況別）



2. HACCPの導入予定時期

- 「導入途中」又は「導入予定」と回答した企業のうち、導入を予定する時期をみると、「1年未満」と回答した者は10.8%で、平成27年度調査（10.2%）と比べ0.6ポイントの増加であったが、「1年以上3年未満」と回答した者は35.4%で、平成27年度調査（15.6%）と比べ19.8ポイントの増加となった（図2）。

図2 HACCPの導入時期（導入を予定する企業の導入終了予定までの時期）



—次号へ続く—

兵庫県手延素麺協同組合

本物を受け継ぐ

古きを守り新しい息吹を込める
その歴史の積み重ねこそ
本物の伝統 本物をいただきます

歌舞伎俳優
中村隼人

手延素麺 400g
手延素麺 300g(6束入)

JASのすばらしさを世界に向けて配信中

お知らせ

JASを世界にアピールするため、「ちょびとづかん」とコラボレーションしたアニメを農林水産省が制作しました。以下にホームページアドレスを掲載しますので、ご利用ください。

http://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/anime.html

【特設ページ】 <http://tasteofjapan-videos.jp/chobittodukan/>

【動画】

ナイスストーリー編: <https://www.youtube.com/watch?v=v2fujoqr28w>
 メニメニメニ編: <https://www.youtube.com/watch?v=PbotDokWtks>
 パワーオブネイチャー編: <https://www.youtube.com/watch?v=n-qQ3zgrU8>
 オーマイオーガニック編: <https://www.youtube.com/watch?v=4573lu1QWfw>

統計のページ

めん都道府県庁所在市別1世帯当り支出金額

平成29年 4月

(単位:円)

	生うどん・そば	乾うどん・そば	スパゲティ	中華めん	カップめん	即席めん	その他めん							
札幌市	184	70%	134	41%	157	150%	257	84%	396	99%	83	45%	55	122%
青森市	276	142%	131	130%	83	70%	429	127%	607	123%	103	58%	42	12%
盛岡市	295	212%	87	61%	99	108%	497	139%	522	120%	145	91%	62	17%
仙台市	253	115%	69	157%	95	73%	376	98%	516	134%	110	60%	48	13%
秋田市	191	89%	170	97%	89	119%	365	86%	517	119%	150	91%	135	32%
山形市	366	123%	196	138%	142	107%	474	104%	406	72%	115	125%	80	18%
福島市	252	97%	150	143%	88	85%	288	104%	446	95%	118	83%	42	15%
水戸市	224	118%	155	310%	92	78%	246	68%	395	84%	104	64%	43	12%
宇都宮市	234	72%	103	100%	129	133%	297	82%	476	159%	91	89%	54	15%
前橋市	336	83%	105	61%	123	148%	344	88%	320	111%	111	99%	36	9%
さいたま市	253	89%	89	65%	104	58%	230	63%	209	73%	104	75%	59	16%
千葉市	233	151%	93	89%	103	79%	345	103%	334	86%	85	49%	78	23%
東京都区内	201	78%	174	118%	106	98%	317	83%	287	104%	118	86%	69	18%
横浜市	213	102%	241	287%	116	97%	313	99%	223	85%	188	232%	99	31%
川崎市	259	87%	148	84%	119	109%	380	91%	389	101%	134	122%	98	24%
相模原市	227	74%	90	69%	100	80%	313	75%	262	101%	149	88%	106	25%
新潟市	259	138%	147	72%	100	106%	335	95%	443	93%	180	130%	42	12%
富山市	266	99%	87	71%	96	109%	256	77%	457	122%	142	93%	34	10%
金沢市	247	73%	113	86%	76	60%	362	91%	319	93%	134	120%	237	60%
福井市	327	100%	197	207%	145	161%	339	87%	329	109%	145	83%	56	14%
甲府市	270	81%	75	52%	94	106%	361	94%	343	122%	134	92%	84	22%
長野市	370	119%	198	111%	97	104%	280	78%	278	95%	140	101%	80	22%
岐阜市	262	91%	77	68%	104	89%	335	77%	239	73%	128	93%	52	12%
静岡市	215	97%	72	63%	111	137%	373	109%	262	66%	139	126%	53	16%
浜松市	178	72%	87	112%	92	74%	281	82%	244	72%	196	114%	80	23%
名古屋	254	76%	59	35%	105	93%	417	112%	279	81%	126	99%	56	15%
名古屋市	286	109%	64	56%	87	81%	344	119%	288	101%	161	118%	55	19%
大津市	224	105%	133	100%	103	84%	337	100%	214	86%	174	131%	54	16%
京都市	287	75%	94	68%	105	98%	236	78%	249	106%	164	94%	39	13%
大阪市	275	105%	103	103%	119	161%	264	114%	331	107%	168	116%	67	25%
堺市	290	103%	108	52%	117	110%	266	87%	300	107%	188	86%	63	21%
神戸市	287	120%	25	25%	113	118%	254	98%	385	144%	147	81%	87	34%
奈良市	247	104%	181	106%	107	127%	264	70%	343	121%	120	64%	62	16%
和歌山市	309	128%	95	161%	101	131%	259	93%	397	108%	130	71%	24	9%
鳥取市	241	109%	93	48%	147	137%	319	115%	498	108%	272	87%	64	23%
松江市	209	102%	48	155%	102	73%	352	72%	334	83%	147	100%	35	7%
岡山市	291	84%	274	172%	149	155%	291	71%	373	83%	132	123%	30	7%
広島市	338	109%	164	139%	146	111%	279	104%	395	102%	185	116%	64	24%
山口市	189	63%	81	62%	57	70%	221	88%	377	88%	161	124%	27	11%
徳島市	221	97%	72	42%	78	101%	243	81%	383	149%	169	80%	60	17%
高松市	509	85%	533	360%	87	107%	276	116%	213	92%	112	69%	36	15%
松山市	294	129%	126	73%	97	133%	259	89%	369	129%	115	131%	37	13%
高知市	267	138%	145	142%	68	60%	184	77%	397	100%	183	81%	45	19%
北九州市	294	107%	81	156%	130	129%	247	102%	275	78%	114	81%	65	27%
福岡市	190	100%	112	106%	102	69%	260	109%	292	89%	176	102%	41	17%
佐賀市	169	98%	66	44%	97	99%	200	78%	342	99%	157	87%	45	17%
長崎市	186	97%	76	81%	119	113%	290	98%	379	167%	169	164%	36	12%
熊本市	209	108%	79	132%	126	162%	270	107%	205	38%	220	112%	36	14%
大分市	194	100%	148	200%	102	80%	243	96%	215	79%	129	91%	72	28%
宮崎市	146	62%	88	75%	70	58%	288	130%	294	80%	153	79%	39	18%
鹿児島市	191	109%	55	43%	96	76%	285	103%	389	149%	195	120%	30	11%
那覇市	79	65%	61	71%	67	79%	316	101%	247	108%	81	60%	26	8%

品目説明 生うどん・そば:冷凍・半生を含む。
中華めん:生・蒸し・揚げ・冷凍。
即席めん:カップめんを除く。アルファ化。

スパゲティ:生も含む。
カップめん:お湯を注ぐだけで飲食できるもの。
他めん類:皮(ギョウザ等)・ビーフン。

麦加工食品の生産量

単位:千トン

業種	4月	1~4月
小麦粉	409	97.4%
パン	109	101.2%
食パン	53	101.9%
菓子パン	35	98.6%
その他パン	21	104.0%
麺類	124	100.1%
生麺(冷凍含む)	56	103.9%
乾めん	20	97.0%
即席麺	35	93.9%
パスタ	14	107.0%
パン粉	-	-
ビスケット	22	95.7%
プレミックス	32	95.5%

(社)食品需給研究センター調べ

※%は前年同月(同期)比

乾めんの生産量

単位:トン

品 種	4月	1~4月
うどん	2,231	103.7%
ひらめん	300	114.5%
ひやむぎ	2,382	101.1%
そうめん	2,397	93.1%
そば	4,492	94.5%
干中華	1,565	140.7%
手延べ	6,346	88.7%
合 計	19,713	96.8%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品 種	4月	1~4月
うどん	17,994	112.0%
生 麺	1,752	88.6%
茹 麺	16,242	115.3%
中 華 麺	31,284	101.8%
生 麺	13,810	91.9%
茹 麺	7,137	118.1%
蒸 麺	9,054	109.2%
皮 類	1,283	93.3%
そ ば	6,332	93.9%
生 麺	1,645	104.4%
茹 麺	4,687	90.7%
合 計	55,610	103.8%

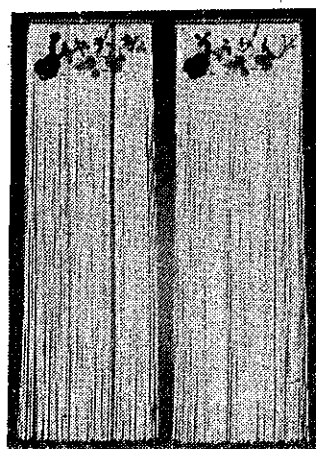
※冷凍生生産量を含む

※%は前年同月(同期)比

乾めんの輸入と輸出

	輸 入	輸 出
4月	14.6トン 47.3%	6,082千円 80.0%
1~4月	92.7トン 92%	343,633千円 96.9%

※%は前年同月(同期)比



売場のディスプレイに

「麺すだれ」発売中

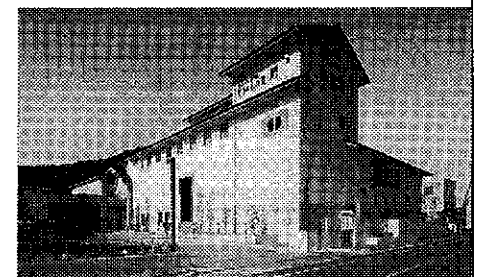
商品名	仕 様	入 数	価 格
麺すだれ (白のみ一色)	幅 30cm 長さ 100cm	30枚	36,515円 (税込・送料別途)
麺すだれ (色めん入り)	幅 30cm 長さ 100cm	30枚	36,515円 (税込・送料別途)

★お申し込みは全乾麺へ



播磨保乃会

そうめんの里

見て、触って、体験して味わう
そうめんのテーマ館兵庫県たつの市神岡町奥村56番地
TEL.(0791)65-9000(代)

- ◆著 者 安藤剛久
- ◆監 修 全国乾麺協同組合連合会
- ◆価 格 1,296円(税込)・送料別途

お申し込みは
全国乾麺協同組合連合会へ〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6
TEL:03-3666-7900 FAX:03-3669-7662
E-mail:kanmen@mint.ocn.ne.jp

『乾めん入門』改訂4版販売中

◆ 乾めんの歴史から一般的知識まで ◆

本書は日本の食生活に長年根差してきた、乾めんの文化を適切に解説したものです。中国から日本に伝来して既に1200年の年月を刻みながら、時代の変遷とともに歩んできた乾めんは、今日なお多くの人達から好まれて主食の一角を占めております。好み・茹で・つゆの三拍子が揃えば、乾めんの美味しさはこれからも引き継がれ愛され育てられていくものと思います。この永遠のテーマを次の時代へ橋渡しするための乾めんに関わる一般知識を、できるだけ平易にまとめた入門書です。